

Idée recette

Rainbow cake

Quantité : 3 plaques

Cake g

Puratos Tegral Chiffon Cake	625
Œufs	600
Eau	100
Huile	175
Colorants	Q.S

Mélanger tous les ingrédients sauf huile au fouet pendant 7 minutes à vitesse maximale.

Ajouter l'huile lentement en filet et mélanger pendant 1 minute à vitesse moyenne.

Diviser la masse en 6 et colorer chaque division à la couleur désirée. Pocher ensuite sur Silpat®, des traits d'appareil de couleur différente alternativement.

Cuire à 210°C pendant environ 8 minutes.

Fourrage citron g

Préparation pour

Crème Mousseline PatisFrance	500
Puratos Deli Tarte Citron	500

Mélanger les deux masses au batteur. Étaler ensuite une fine couche de crème sur la feuille de cake puis rouler délicatement.

